

készítsük el osztályunk zászlóját! Ez a zászló itt lesz velünk minden munkánkban, amit még több buzgalommal, még több szorgalommal kell ezentúl végeznünk, hiszen az egész magyar nemzet tanuja lesz munkásságunknak! Akarjátok, hogy így legyen?

*Tudjátok, mi a magyar lobogó?
E zászló lengett sok, dicső csatán
Győzelmi jelként büszke vár fokán,
És mikor a vár elhullott, elveszett,
Rab magyar óvta fájó szív felett.
Ugy nézzétek a magyar lobogót,
Egy büszke nemzet büszke dísze volt...*

*Megáldott zászló, ez a nép tied!
Mindenki hű itt és alád siet.
Halld hát az igaz esküt tőlünk:
Mig el nem jön a nagy Idő, megőrzünk.
S akkor, ha kell, — mi veled s te velünk! —
Zászlónk, mindnyájan elmegyünk!*

Természeti és gazdasági ismeretek

MÁRCIUS 3—4. HETE.

IV. OSZTÁLY.

A tanítás anyaga: Virágzanak a gyümölcsfák.
Nevelési cél: A természet szeretetének felébresztése.

VÁZLAT.

I. Előkészítés. a) Számonkérés. A gyümölcsfákról tanultak felújítása. Az őszi megbeszélések alapján a szilva, őszi barack, dió, mandula, alma, körte.

b) Áthajlás. A négy évszak közül a tavaszt várjuk a legnagyobb örömmel. Mikor az első szép nap beköszönt, kísétálunk a szabadba. De nem is kell messze mennünk: itt van a ház végén a gyümölcsöskert. Az első emberek elvesztették ugyan a paradicsomot, mi mégis, vagy talán éppen azért mindig arra vágyunk. Mindnyájunknak legszébb vágya, hogy olyan kertünk legyen, amelyben mindenféle virág és gyümölcs terem.

c) Célkitűzés.

II. Tárgyalás. a) A gyümölcsstermelésről.

A virág is szép és a virágkertészet is igen hasznos foglalkozás. De még kedvesebb a gyümölcsfák nevelése.

A gyümölcsfát csak egyszer ültetjük és oltjuk, azután

mindig terem, amíg él a fa. A leghasznosabb takarékpénztár egy fiatal gyümölcsfa. Ennél több kamatot semmi sem ad, különösen ha értünk a gondozásához.

Láttuk az ősszel, hogy aki sok oltványt akar nevelni, alma- vagy szilvamagot vet és a kis facsemeték, a sorokban kellően ritkítva, gondosan kapálva, majd ha elég erősek, oltja vagy szemzi, egyszóval nemesíti. Így készül az oltványiskola.

Ha kiültetjük, olyan távolságra tegyük egymástól a facsemetéket, amilyen széles a felnőtt fa koronája. Így aztán mindegyik elég napfényt talál és szabadon növekedhet. A növekedésben kellő nyeséssel eltávolítjuk a fölösleges ágakat, hogy szabályos legyen a fa koronája és ne álljanak sűrűn az ágai.

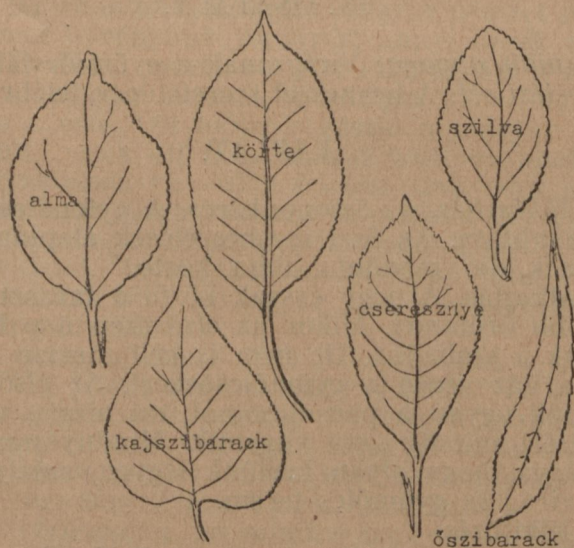
Ha minden fának csak egy félnapi munkát szentelünk évente, akkor már annyi gyümölcsöt ad, hogy akár minden napra jut egy alma asztalunkra.

b) A gyümölcsfák virágzása.

A gyümölcsüket jól ismerjük, de azt már nem mindenki tudja megmondani, miről ismerjük meg az almát, vagy a szilvát, ha gyümölcsük még nincsen.

Vizsgáljuk meg például egy szilvavirág és egy alma-virág szerkezetét.

(Táblai rajz.)



Mindkét virágban (a kocsányon kívül) négy részt találunk. Ezek így következnek: kívül 5 zöld levélke van; ezeket úgy nevezzük, a csésze levélkéi. Fölöttük 5 levélke áll körben, a szilván fehér, az alma virágán rózsaszínűek,

nagyon vékonyak. Ezek a *szíromlevelek*. Az 5 szíromlevelet együtt a virág *pártájának* nevezzük. A csészét és pártát együtt a virág takarójának nevezhetjük, ezek védik a belső részeket. A virágtakarón belül találjuk a *porzót*. Számuk husz vagy még több, ezekben van a virágpor. A virág közepén áll a *magház*, az a gömböcske, amiből a szilva gyümölcse lesz. Ennek tetején emelkedik a hosszúszálu *bibe*.

De megkülönböztethetjük a gyümölcsfákat levelük szerint is, van továbbá olyan is, aki virágaik szerint is meg tudja őket különböztetni egymástól.

Ha a szilva virágát összehasonlítjuk az almáéval, látjuk, hogy az almáénak még husznál is több porzója s több bibéje (2—5) van. A magházuk a virág legalján van. (Alsóállásu.) Tehát a szirmok és csészelevelek a magház tetejéből nőnek ki. A csonthéjas gyümölcsök virágában éppen ellenkezően találjuk a virág részeit. Ezeknél a csésze és a szirmok a magház tövéből erednek. (A magház felső-állásu.)

c) Gyümölcsfák.

A szilva Kis-Ázsiából került hozzánk, régi hazájában ma is vadon terem. Leghiresebb és legnemesebb a besztercei vagy magvaváló szilva. Nevét a csonthéjas magváról könnyen leváló husárról kapta. A szilvát kellemes íze és nagy cukortartalma miatt szeretjük. Lekvárt is főznek belőle vagy megaszalják. A hulladékszilvából pálinkát (szilvórium) főznek. Téltre ecetbe is elteszik. Rokonai a ringló, a duráncai és a gömbölyű vagy veresszilva, ezeknek magva nem válik el a hustól. A cseresznye és meggy szintén rokona a szilvának. A háziasszonyok cukorba főzik s téltre elteszik.

Az őszibarack szintén Ázsiából került hozzánk. Csontos burka nagyon vastag és kemény. Frissen kitűnő gyümölcs, de cukorba főzve is igen izletes. Gyógyszert készítenek keserű magvából. Nem magvaváló fajtája a duráncai barack.

Nagyon izletes és egészséges gyümölcs az alma is. Többnyire nyersen esszük, de téstás ételekbe, süteményekbe is használják. Téltre is jól eltehető. Több fajtáját termesztik hazánkban. Ilyenek: a Batul-, Törökbálint-, Jonathan-, Calvil-, Masánszky-, renett- és az aranyparmén-alma. Az alma őse az erdőben élő vadalma. Az almaféléket ebből nemesítették.

Kitűnő gyümölcse van a körtének is, különösen a császárkörtének és vajkörtének. Rokona az erdőben termő vadkörte. Ennek fanyar gyümölcsét ősszel szalma közé teszik, ahol megbarnul; így élvezhető. (Vackornak is ne-

vezik.) A birsalma husa kemény, kellemes illatu. Cukorba főzik vagy birsalmasajtot készítenek belőle. A naspolya és a berkenye is rokonai az almának.

Kedves fája a magyar embernek a diófa, csaknem minden udvaron megtaláljuk. Ennek eredeti hazája Perzsia, innen terjedt el mindenfelé, sőt Krassó-Szörény megyében el is vadult. A fiatal diót zöldszínű és kesernyészű burok védi, ezért nem bántják az állatok. Zöld héjából barna festéket (hajfestéket) készítenek. (Ha zöld burkát lefejtjük, ujjunkat barnára festi.) Az új dió igen ízletes, de magjának kesernyészű héját le kell huzni. Később, ha a héj megszárad, elveszti kellemetlen ízét. Az éretlen diót zöld burkával együtt cukorral befőzik. Magjából olajat sajtolnak. Sütemények készítéséhez is használják. Fája kemény és szép szerkezetű. Rendkívül értékes butorfa; az asztalosok és esztergályosok szívesen feldolgozzák. A Dunántúlon különösen nagy ellensége van a diófának: a szőlő régi ellensége, a peranoszpóra.

Rokona a diónak a mandula, melynek héját nem sokan isherik, mivel az üzletekben már barna héjától megtisztítva árulják. Igen ízletes csemege, finom sütemények elkészítését édesanyátok el sem tudja képzelni nélküle. Igazi hazája a melegebb délvidék: Olasz- és Görögország, de nálunk is igen szépen megterem. Egyik fajtája a keserű mandula: kisajtolt olajából készül a mandulaszappan. Orvosságot is készítenek belőle.

III. Összefoglalás. a) A szilváról, almáról, őszi barackról, dióról mondtak összefoglalása.

b) Gyakorlati alkalmazás. Az egyes gyümölcsfélék felismerésének gyakorlása leveleik szerint, virágaik szerkezete szerint.

Történelem

FEBRUÁR 4. HETE.

V—VI. OSZTÁLY.

A tanítás anyaga: A szabadságharc.

Nevelési cél: Nekünk is volt egy jelszavunk!...

VÁZLAT.

I. Előkészítés. a) Számonkérés. A reformországgyűlések. Kossuth Lajos. Pesti Hírlap. Széchenyi és Kossuth hírlapi küzdelme. Iparpártolás. A magyar hivatalos nyelv. A párizsi és bécsi forradalom. 1848. március 15. Az első magyar felelős minisztérium. Az 1848-i törvények.

b) A nemzet önvédelmi és szabadságharca. (Célkitűzés.)